

Eissortiment



Die Kunst der Verführung



Convenience für Profis.



Stand 03/2024



Eis macht glücklich – gutes Eis noch glücklicher!

Servieren Sie aus der Küche oder Cafeteria köstliche Eiskreationen und Desserts. Sorgen Sie für außergewöhnliche Genussmomente und locken Sie so Ihre Gäste immer und immer wieder an. Setzen Sie zu Feiertagen und Sommerfesten besondere, unvergessliche Akzente.

Das Besondere am Gelato von Giovanni L.

- ★ ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe
- ★ hochwertige, natürliche Zutaten, z.B. Marzipan und Nougat original aus Lübeck, die Milch kommt von Bauernhöfen aus Schleswig-Holstein, der Zucker aus Deutschland
- ★ hoher Anteil an wertgebenden Zutaten, z.B. viel pure Frucht, sizilianische Pistazien, Keksstückchen oder echte Bourbon und Tahiti Vanille
- ★ sehr geringer Luftaufschlag. Das bedeutet, das Gelato de luxe von Giovanni L...
 - ... schmilzt langsamer, hat also eine längere Standzeit, was im Service immer von Vorteil ist
 - ... schmeckt besonders intensiv und der Geschmack hält sich lange auf der Zunge
- ★ vielfältige und außergewöhnliche Rezepturen, dieses Eis schmeckt nie wie das von nebenan

Es gibt viele Möglichkeiten für lukrative Zusatzverkäufe. Machen Sie sich und Ihre Gäste glücklich!

Art.-Nr. 1093 **Vanille**

Art.-Nr. 1096 **Schoko-VIC**
very intensive chocolate

Art.-Nr. 1103 **Stracciatella**

Art.-Nr. 1108 **Belgische Milkschokolade**
Schokoladen-Eis aus belgischer Schokolade mit Milkschokoladenstückchen



Art.-Nr. 213 **Cookies & Cream**
Sahne- und Schokoladen-Eis mit Kakaokeksstückchen

Art.-Nr. 1106 **Dulce de Leche**
Karamell-Eis mit Karamellsauce

Art.-Nr. 1100 **Walnuss-Karamell**

Art.-Nr. 231 **Chunky Peanut**
Erdnuss-Eis mit gerösteten und gesalzenen Erdnusskernen und gesalzene Karamell



Art.-Nr. 1098 **Haselnuss**

Art.-Nr. 1157 **Kinder**
mit weißer Schokolade und Nuss-Kakao-Sauce



Art.-Nr. 1239 **Mister-Knister**
Zitronen-Eis mit Cola-Geschmack, Orangen-Eis und Knisterzucker-Marmor



Art.-Nr. 1097 **Erdbeere**
Fruchtsorbet, vegan

Art.-Nr. 1278 **Erdbeer & Weiße Schokolade**



Art.-Nr. 1186 **Himbeere**
Fruchtsorbet, vegan

Art.-Nr. 1198 **Waldbeeren**
Fruchtsorbet, vegan



Art.-Nr. 1115 **Zitrone**
Fruchtsorbet, vegan

Art.-Nr. 1139 **Tahiti-Lemon**
mit Limette und Basilikum, Fruchtsorbet, vegan

Art.-Nr. 1104 **Mango-Maracuja**
Fruchtsorbet, vegan



Art.-Nr. 1120 **Rhabarber-Quark**
verfeinert mit Waldbeerenmarmor

Art.-Nr. 1133 **Aprikose-Skyr**
verfeinert mit Sanddornsauce

Art.-Nr. 1179 **Holunder-Heidelbeere-Skyr**

Art.-Nr. 1111 **Joghurt-Kirsch**
mit Schokocrunch



Gastro-Schalen

Royale Sorten

2,5 L-Schale



Art.-Nr. 1328 **Vanille**
vegan

Art.-Nr. 1109 **Salted-Toffee-Crunch**
mit gesalzener Karamell, Cookie-Chunks, Schokostückchen, karamellisierten Mandeln und Haselnüssen



Art.-Nr. 247 **Yuzu-Zitrone**
Eis aus Joghurt und Buttermilch, verfeinert mit Yuzu-Sauce



Art.-Nr. 1137 **Pistazie**



Art.-Nr. 1118 **Lemon-Cheesecake**
mit Quark, Zitronensaft und Keksen



Gelato de luxe 'Gastro Edition'

Dieselben guten Zutaten, mit mehr Luftaufschlag

5 L-Schale

Art.-Nr. 1338 **Vanille**



Art.-Nr. 1330 **Schoko-VIC**
very intensive chocolate



Tipps zu Lagerhaltung und Handling

- Bei -18 °C im Tiefkühlschrank abgedeckt mit dem Deckel oder einer Folie lagern. So verhindern Sie Eiskristall- und Schneebildung.
- Für eine optimale Portionierbarkeit und Geschmacksentfaltung auf -16 bis -14 °C vortemperieren.
- Damit das Eis nicht austrocknet, die Kugeln immer gleichmäßig und über die gesamte Schalenlänge und -breite abtragen. Vermeiden Sie Täler und Steilwände in der Schale.



Art.-Nr. 20 **Vanille**

Art.-Nr. 22 **Schoko-VIC**
very intensive chocolate

Art.-Nr. 25 **Stracciatella**

Art.-Nr. 29 **Belgische Milkschokolade**
Schokoladen-Eis aus belgischer Schokolade
mit Milkschokoladenstückchen



Art.-Nr. 27 **Cookie & Cream**
Sahne- und Schokoladen-Eis
mit Kakaokeksstückchen



Art.-Nr. 34 **Dulche de Leche**
Karamell-Eis mit Karamellsauce



Art.-Nr. 146 **Walnuss-Karamell**



Art.-Nr. 35 **Chunky Peanut**
Erdnuss-Eis mit gerösteten und gesalzene
Erdnuskernen und gesalzene Karamell



Art.-Nr. 38 **Haselnuss**



Bergeeis -

*kunstvoll zu einem Berg
aufgeschichtet und vordekoriert!*

Da sie bereits aufgeschichtet und vordekoriert sind, können diese Eisberge direkt aus dem Karton dekorativ in die Vitrine gestellt werden. Wer das Eis gerne besonders opulent präsentieren möchte, kann natürlich nach Lust und Laune zusätzlich dekorieren. So eignen sich diese Augenmagneten hervorragend für den direkten Verkauf von der Vitrine aus.

Wir liefern im Umkarton und mit Abdeckfolie luftdicht versiegelt.



Art.-Nr. 777 **Mamas Teigschüssel**
mit Kuchenaroma und hellen Teigstücken



Art.-Nr. 39 **Malaga**
mit Rumrosinen

Art.-Nr. 41 **Kinder** 
mit weißer Schokolade und Nuss-Kakao-Sauce



Art.-Nr. 51 **Spanische Sahne** 5 L-Schale
besonders cremig



Art.-Nr. 43 **Erdbeere**
Fruchtsorbet, vegan

Art.-Nr. 49 **Rote Grütze & Vanille** 
Erdbeer-Eis und Vanille-Eis, mit rotem
Beeren-Marmor und roten Früchten

Art.-Nr. 153 **Waldbeeren**
Fruchtsorbet, vegan



Art.-Nr. 44 **Himbeere** 
Fruchtsorbet, vegan



Art.-Nr. 48 **Zitrone**
Fruchtsorbet, vegan

Art.-Nr. 45 **Mango-Maracuja**
Fruchtsorbet, vegan



Art.-Nr. 1840 **Sensationelle Banane** 
Bananen-Eis mit Kakao-Bananen-Gebäckstückchen
und Schokolade



Art.-Nr. 50 **Joghurt Kirsch** 
Joghurt-Eis mit Kirsch-Marmor und
Schokoladenkeks-Marmor



Art.-Nr. 1836 **Frozen Joghurt** 
10 L-Schale

Art.-Nr. 1833 **Vanille**
vegan



Art.-Nr. 54 **Pistazie**

Art.-Nr. 790 **Kürbiskern**
mit steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten,
salzigen Kürbiskernen



Art.-Nr. 6885 **Lemon-Cheesecake**
mit Quark, Zitronensaft und Keksen



Art.-Nr. 6877 **Mozart**
mit Haselnüssen und Mandeln, mit Pistazien-Marmor,
Marzipansauce und Schokolade



Art.-Nr. 52 **Royal Mint**
dreierlei Minz-Eis mit dunkler Schokolade



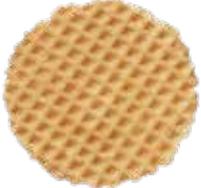
Saucen

	<p>Art.-Nr. 1046 Dunkle Schokoladen-Sauce vegan Kartoninhalt: 6 Flaschen à 960 ml</p>
	<p>Art.-Nr. 1045 Salzkaramell-Sauce Kartoninhalt: 6 Flaschen à 960 ml</p>
	<p>Art.-Nr. 1054 Haselnuss-Kakao-Sauce Kartoninhalt: 6 Flaschen à 960 ml</p>
	<p>Art.-Nr. 1043 Erdbeersauce Kartoninhalt: 1 Schale à 1,9 kg</p>

Toppings



	<p>Art.-Nr. 1056 Dunkle Raspelschokolade 40 % Kartoninhalt: 1 Beutel à 2,5 kg</p>
	<p>Art.-Nr. 1059 Weißer Raspelschokolade Kartoninhalt: 1 Beutel à 2,5 kg</p>
	<p>Art.-Nr. 1077 Dragierte Schokoladenstreusel Kartoninhalt: 1 Beutel à 2,5 kg</p>
	<p>Art.-Nr. 1078 Bunte Zuckerstreusel mit Farbstoff Kartoninhalt: 1 Beutel à 2,5 kg</p>
	<p>Art.-Nr. 1074 Haselnusskrokant Typ Crunchy Gold 20 % Kartoninhalt: 1 Eimer à 3,5 kg</p>

Dekoration, Waffeln		Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht
	Giovanni L.-Schokoladenaufleger ca. 23 x 40 mm aus Vollmilch-Schokolade aus weißer Schokolade	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">1070</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">1072</div>	ca. 400 g	2 Packungen à 180 Stück	792 g	
	Süße Knuspertaler Rundwaffeln Durchmesser: ca. 60 mm	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">1050</div>	3,0 kg	1 Karton à 1000 Stück	3,0 kg	
	Eis-Waffelhörnchen gerollte Zuckerwaffel, Grobkarree, knusprig, goldbraun, mit Giovanni L-Papiertüte Chanti Grande Cone , ca. 135 x 52 mm Super Cono , ca. 175 x 70 mm	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">2507</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">2508</div>	ca. 15 g ca. 34 g	400 Stück 192 Stück	6,0 kg ca. 6,5 kg	
	Süße Waffelschalen Grobkarree, knusprig, goldbraun ca. 44 x 93 mm	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">2505</div>	ca. 23 g	280 Stück	6,4 kg	

Zubehör		Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht
	Giovanni L.-Eisbecher aus Pappe 160 ccm ca. 8 cm Durchmesser x 6 cm Höhe 230 ccm ca. 9 cm Durchmesser x 6 cm Höhe	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">7684</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">7685</div>		1980 Stück 1260 Stück	10,74 kg 8,28 kg	
	Papplöffel 100 % Pappe in Lebensmittelqualität, für kalte und warme (bis 80 °C) Speisen geeignet 95 mm lang	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">2513</div>		12 Beutel à 500 Stück = 6000 Stück	11,0 kg	
	Giovanni L.-Servietten weiß, 24 x 24 cm, 3-lagig, 1/4 Falz	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">1086</div>		10 Packungen à 350 Stück		

Selbstbedienung und To go!

Becher,
Löffelchen
und Siegpapier
kompostierbar

Zusatzgeschäft leicht gemacht

250 ml Becher
Ideal für den großen Eishunger
oder zum Teilen für zwei.



Art.-Nr. 1663

Cookies & Cream-Eis
mit Kakaokeksstücken und Schokoladensauce
Kartoninhalt: 12 Becher à 250 ml = 3 Liter = 2,16 kg



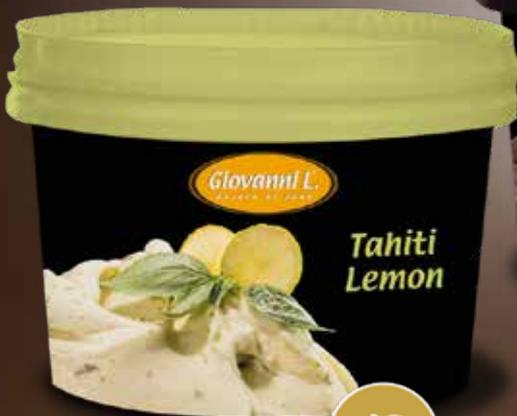
Art.-Nr. 1660

Chunky Peanut-Eis
Erdnuss-Eis mit gerösteten und gesalzenen
Erdnuskernen und gesalzener Karamell
Kartoninhalt: 12 Becher à 250 ml = 3 Liter = 2,16 kg



Art.-Nr. 1713

Mango Maracuja-Eis
mit 37 % Fruchtgehalt
Kartoninhalt: 12 Becher à 250 ml = 3 Liter = 2,16 kg



Art.-Nr. 1683

Tahiti Lemon-Eis
mit Limette und Basilikum
Kartoninhalt: 12 Becher à 250 ml = 3 Liter = 2,16 kg



Art.-Nr. 1667

Schoko VIC-Eis
very intensive chocolate
Kartoninhalt: 12 Becher à 250 ml = 3 Liter = 2,16 kg



Art.-Nr. 1668

Sensationelle Banane-Eis
mit Kakao-Bananen-Gebäckstückchen
und Schokolade
Kartoninhalt: 12 Becher à 250 ml = 3 Liter = 2,16 kg

mit Löffelchen im Deckel





Natürlichkeit

Alle Rohstoffe, die in unser Gelato fließen, sind **frei von jeglichen Farb- und Konservierungsstoffen**. Hier kommen keine Fertigmischungen zum Einsatz. Die Natürlichkeit des Gelatos soll für die Endverbraucher geschmacklich erlebbar sein.



WAS UNSER EIS SO BESONDERS MACHT.



Keine Fertigmischungen und -pasten

Wir bedienen uns nicht an Industriemischungen, sondern erstellen jede Sorte individuell aus Rohstoffen und Monozutaten, die unseren hohen Qualitätsprüfungen standhalten. So wissen wir immer, was in unserem Gelato steckt und sind auf der „natürlichen“ Seite.



Frische, Regionalität & erlesene Zutaten

Am liebsten frisch aus der Region.

So stammt unsere Milch von Bauern aus der Nachbarschaft, wo die Kühe artgerecht gehalten werden, Weideauslauf haben und gentechnisch freies Futter bekommen. Wir verwenden ausschließlich frischen Quark, Joghurt und Skyr, der von deutschen Erzeugern stammt und nicht in Pulverform aus unbekanntem Ländern kommt. Selbst unser Zucker kommt aus Deutschland.

Da aber Mangos oder Zitronen bekanntlich hier nicht wachsen und Pistazien ihren Ursprung deutlich südlicher haben, sind wir stetig in den Ursprungsländern auf der Suche nach den besten Zutaten.

Wir wollen wissen, wo unsere Zutaten herkommen und können jeden verstehen, dem es genauso geht.



Innovation und Unvergleichbarkeit

Die hauseigene Giovanni L. Entwicklungsabteilung entwickelt stetig neue **unvergleichliche Kreationen**. Ein Giovanni L. Gelato schmeckt nie wie ein Gelato nebenan. Rezepte und Zutaten sind komplette Eigenkreationen und entspringen nicht dem Katalog des Industrieanbieters.



Die meisten unserer Eissorten sind glutenfrei, nussfrei und halal-zertifiziert. Außerdem gibt es eine tolle Auswahl an laktosefreien, veganen Sorten. Detaillierte Auskunft erhalten Sie über die Spezifikationen in unserem Onlineshop oder von Ihrem Serviceberater der Frischdienst Union.

WIE WIR SIE AUSSERDEM UNTERSTÜTZEN

Eisbecheranleitung

Wir erstellen für Sie individuelle Anleitungen, damit Ihre Mitarbeiter schnell und einfach nach Ihren Vorstellungen die Eiskreationen zubereiten.

Preisvorteil bei Technikbeschaffung

Sie überlegen, ob Sie sich für Ihre professionelle Eisküche neue Geräte anschaffen? Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie bei der Beschaffung, inklusive Preisvorteilen.

Individuelle Eiskarte

Von der Ideenfindung über die Produktentwicklung bis hin zum Druck. Wir nehmen Ihnen die Arbeit ab.

Tischaufsteller und Plakate

Gerne unterstützen wir Sie dabei, dieses besondere Gelato in Ihrem Verkaufsraum zu bewerben.

Food-Pairing

Sie möchten Ihre **hauseigene Spezialität mit einer Kugel Eis** und weiteren liebevollen Details krönen? Gerne beraten wir Sie dabei und zaubern mit Ihnen gemeinsam ein unvergleichliches Erlebnis aus Optik und Geschmack.



Das Giovanni L.-Team freut sich auf Ihre Anfrage:

☎ 0431- 9089590 ✉ vertrieb@giovannil.com

Für kühlere Tage und

Mit einer Kombination aus Eiskugeln und warmen Komponenten oder Kuchen verlängern Sie die Eissaison. Wer dabei gerne etwas besonders Raffiniertes anbieten möchte, kann sich von Giovanni L. auch kreativ beraten lassen (siehe Food-Pairing auf Seite 9).



Art.-Nr. 822  TK

American Pancake

runder, leicht süßlicher Pfannkuchen, fertig gebacken
luftig-locker und goldgelb

Stückgewicht: ca. 60 g

Kartoninhalt: 70 Stück = ca. 4,2 kg

tiefgekühlt, im Combidämpfer

 Combidampf, vorgeheizt 140°C,
ca. 10 Minuten



Art.-Nr. 7944  TK

Pfannkuchen Fluffies

kleiner, runder Pfannkuchen, fertig gebacken

Stückgewicht: ca. 8,5 g

Kartoninhalt: 1 Beutel = 4,0 kg

tiefgekühlt, im Combidämpfer

 Heißluft, vorgeheizt 130 - 140°C,
ca. 20 Minuten

*Ideal zu einer
Kugel Eis!*



Art.-Nr. 1637  TK

Eierpfannkuchen

geviertelt, gesüßt, fertig gebacken
gefaltet: 85 x 85 x 15 mm

Stückgewicht: ca. 70 g

Kartoninhalt: 64 Stück = 4,48 kg

tiefgekühlt, im Combidämpfer

 Combidampf,
vorgeheizt 130 - 140°C,
ca. 20 Minuten



Art.-Nr. 4211  TK

Apfelküchle

ganze Apfelringe im Backteig, vorgebacken

Stückgewicht: ca. 55 - 70 g

Kartoninhalt: 5 x 15 - 18 Stück = 5,0 kg

tiefgekühlt, im Combidämpfer

 Heißluft, vorgeheizt 200°C,
ca. 10 - 15 Minuten



Art.-Nr. 1058  TK

Marillenknödel

Quarkknödel mit Marillenfruchtfüllung,
bebröselt, vorgegart

Stückgewicht: ca. 65 g

Kartoninhalt: ca 92 Stück = 6,0 kg

tiefgekühlt, im Combidämpfer

 Combidampf, vorgeheizt 150°C,
ca. 20 - 25 Minuten



Art.-Nr. 6689  frisch

Eckernförder Rote Grütze

Brombeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen,
Heidelbeeren, Himbeeren und Erdbeeren, mit Rotwein
und Weinbrand verfeinert.

Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln.

Kartoninhalt: 1 Schale = 1,0 kg



Art.-Nr. 1146  frisch

Obstschale 'Alicante'

Obstmischung ohne Aufguss

aus roten Äpfeln, Ananas, blauen Trauben,
Honigmelonen und Orangen

Kartoninhalt: 1 Schale = 3,0 kg



die Wintersaison...

Eine lukrative Ergänzung für den Winter sind außerdem herzhafte Snacks.
Wäre das was für Sie?



PINSA

oval mit einer Größe von ca. 22 x 13 cm
vorgebacken und in wenigen Minuten fertig



Art.-Nr. 2179

Pinsa Midi 'Margherita'

belegt mit Mozzarella und Tomatensauce,
fertig gewürzt

Stückgewicht: ca. 210 - 240 g

Kartoninhalt: 16 Stück = ca. 3,52 kg

außen
knusprig-kross



Art.-Nr. 2180

Pinsa Midi 'Caprese'

belegt mit Mozzarella, Kirschtomaten und Pesto,
fertig gewürzt

Stückgewicht: ca. 210 - 250 g

Kartoninhalt: 12 Stück = ca. 2,76 kg

leicht und bekömmlich

 durch lange, schonende Gärung des Sauerteigs

 durch 3 Sorten Mehl
(feinstes Weizenmehl, Sojamehl, Reismehl)

Art.-Nr. 2181

Pinsa Midi 'Hähnchen-Kebab'

belegt mit Hähnchen-Kebab, Mozzarella,
Grillgemüse, Tzatziki und Tomatensauce, fertig gewürzt

Stückgewicht: ca. 230 - 280 g

Kartoninhalt: 12 Stück = ca. 3,12 kg



innen
locker-fluffig



Art.-Nr. 2175

Pinsa Romana Midi

unbelegter Boden für individuelle Rezepturen

Stückgewicht: ca. 120 - 140 g

Kartoninhalt: 14 Stück = ca. 1,82 kg

Zubereitung: aufgetaut, im Combidämpfer  Heißluft, vorgeheizt 250°C, ca. 5 Minuten

REZEPTVORSCHLAG

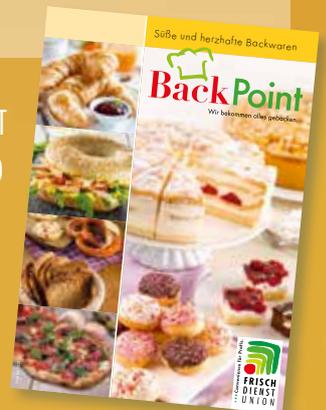


Pinsa Raffaello

Pinsa lässt sich auch hervorragend süß belegen. Zum Beispiel mit
Mozzarella, Gorgonzola, Apfelscheiben, Walnüssen und Honig.

Fragen Sie uns gerne auch nach weiteren Rezeptideen, ob herzhaft oder süß.

UNSER GESAMTES SORTIMENT
AN HERZHAFTEN SNACKS UND
KUCHEN FINDEN SIE HIER.



HERZHAFTE SNACKS



KUCHEN, TORTEN & SCHNITTEN

Wir sind auch in Ihrer Nähe!

Mit 22 regionalen Standorten ist die Frischdienst Union flächendeckend in Deutschland vertreten. Kurze Lieferwege garantieren Frische und Pünktlichkeit, auf die Sie sich verlassen können.



↑ Belieferung aus Lager

↓ Belieferung aus Lager

- Regionale Standorte
- Lager Nord
- Lager Süd
- Zentrale



DE-ÖKO-006



DE-ÖKO-006



MSC-C-52005



ASC-C-01344

Frischdienst Union GmbH

Ziegeleistr. 5 · 33775 Versmold
Zentrale der Verwaltung
☎ 0 54 23 / 31 90 0
☎ 0 54 23 / 31 90 991
www.frischdienst-union.de

Für Bestellungen

🛒 www.frischdienst-union.de
☎ 0 54 23 / 31 90 500
☎ 0 54 23 / 31 90 990

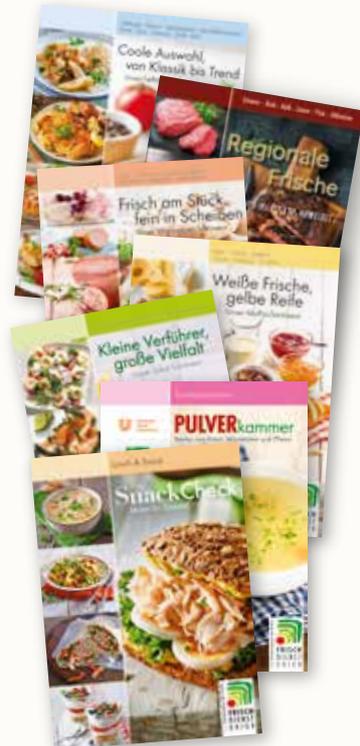
Freecall – Ansprechpartner Ihrer Region

Region Nord-West
0 800 / 5 60 09 45

Region Mitte-Ost
0 800 / 5 60 09 71

Region Süd
0 800 / 5 60 09 72

Haben Sie Appetit auf mehr bekommen?



Convenience für Profis.



**FRISCH
DIENST
UNION**